



Nº3
RS 4,50

Bolos

Fereziha

Artísticos



23 idéias bem doces



EDITORES

Domingo Alzugaray
Cába Alzugaray

Bolos *Artísticos*

Coordenação Editorial:

Armanda Gonçalves

Arte:

Munilo Rodrigues de Mota

Circulação:

Gregório França

BOLOS ARTÍSTICOS é uma publicação da Editora Três Ltda. Redação, Publicidade, Administração e Correspondência: Rua William Speers, 1.000, CEP: 05067-900, Fone (011) 835-8433, Fax: (011) 261-4695, São Paulo - SP.

Todos os direitos da obra estão reservados à Editora Três Ltda., não se podendo reproduzi-la total ou parcialmente sem autorização expressa da Editora.

Copyright Mundial - 1995 para Língua Portuguesa - Editora Três Ltda., São Paulo - SP - Brasil.

Copyright Mundial - "2002" International Press Agency INC - Panamá.

Composição, fotolitos, impressão e acabamento: Empresa de Comunicação Três Editorial Ltda., Rodovia Anhanguera, Km 32,5 - Cajamar - SP - Brasil.

SUMÁRIO

Hot-dog	4
Panda de Estimação	5
Um Aquário de Aniversário	6
Mensagem Colorida... ..	11
Tigrinho Zangado	12
Bolo Formigueiro	13
Meu Querido Pônei	14
Rendado com Hortênsias	19
Jangada do Pescador	20
Menininha com Carrinho	21
Bolo Seja Bem-Vindo	22
Felizes 21, Denise	23
Baba ao Rum	24
O Voo da Borboleta	25
Bodas de Brilhante	26
Rei de Copas.....	31
Bolo dos Noivos	32
Fantasia Azedinha	33
Máscara Negra.....	34
Cálice Sagrado.....	39
Primavera	40
Mamãe eu Quero	41
Mulher de 30	42

HOT-DOG

Uma idéia bem interessante para compor com simplicidade e originalidade uma festa bem rápida para adolescentes: cachorros-quentes, com os indispensáveis complementos, batatas fritas, refrigerantes e este bolo bem curioso.

MASSA

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 ovos grandes
1 xícara (chá) de maizena
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 copo (medida) de água
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Bata os ovos inteiros, junte o açúcar e comece a bater. Diminua a velocidade da batedeira e junte a farinha de trigo, a maizena, a água e o fermento. Misture tudo e asse em forma retangular nº 1, untada e enfarinhada. Forno moderado.

RECHEIO

1/2 litro de leite
5 gemas
6 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) cheias de maizena
gotas de essência de baunilha
Junte todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar um pouco e, se desejar, junte amendoim sem casca em metades, castanhas de caju picadas ou frutas em calda em cubinhos, escorridas.

GLACÊ

1 copo de claras
750 g de açúcar de confeiteiro
1/2 kg de margarina sem sal

1 colher (sopa) de suco de limão
gotas de essência de abacaxi

anilinas amarelas e vermelha para colorir
Bata as claras com o açúcar de confeiteiro até ficarem firmes, junte o suco de limão e a margarina, bata mais um pouco e adicione a essência, tomando a bater até ficar bem firme. Tinja certa de um quarto do glacê com a anilina amarela e metade do restante com anilinas amarela e vermelha até obter a tonalidade laranja desejada. Reserve o restante em branco.

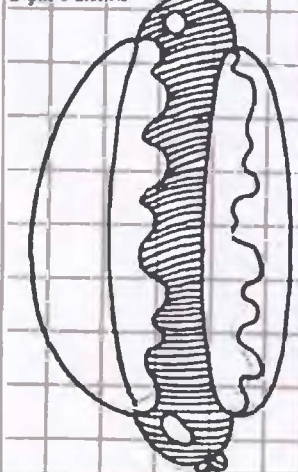
MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Amplie o molde anexo numa folha de papel vegetal e decalque-o sobre o bolo com a ponta de uma faca. Com o bico-perlé grosso e glacê de chocolate, faça os contornos. Pitanguie a parte correspondente ao "pão" com glacê alaranjado. Com glacê amarelo e o mesmo bico, preencha o espaço correspondente à "mostarda". Alise o glacê branco na parte correspondente à "salsicha" e salpique com coco ralado tingido de vermelho bem vivo. Trabalhe a lateral com o bico-pitanga corrido, formando arcos sinuosos, empregando glacê branco.

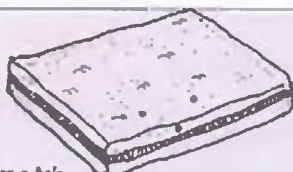
DECORAÇÃO

coco ralado tingido de vermelho

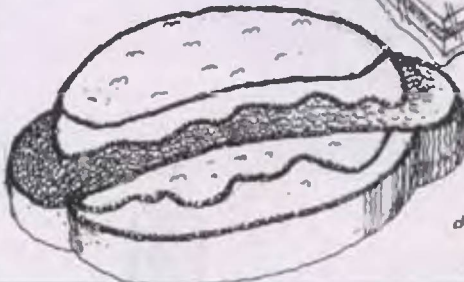
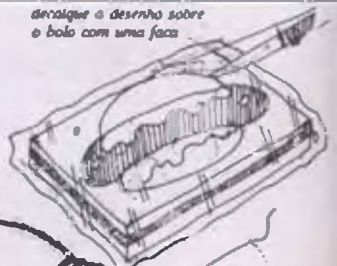
amplie o desenho



abra o bolo
e espalhe o recheio



decalque o desenho sobre
o bolo com uma faca



faça os contornos com
bico-perlé e glacê de
chocolate e trabalhe a lateral
com bico-pitanga corrido,
formando arcos sinuosos

PANDA DE ESTIMAÇÃO

Jogo de contrastes nesse pandinha tão simpático: o claro e o escuro, o jeitão tímido e ao mesmo tempo tão maroto... Irresistível figura para decorar e alegrar a festa de seus filhos. Prepare e confira.

MASSA

7 ovos
7 colheres (sopa) de açúcar
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e misture bem. Acrescente a farinha, o fermento e o chocolate sem bater, misturando suavemente. Assa em forma retangular de 28 x 40cm, untada e enfarinhada.

RECHEIO

2 copos de leite
4 gemas
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) de maizena
Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve a mistura ao fogo até engrossar.

GLACÊ

2 claras
1 colher (sopa) de suco de limão
açúcar de confeiteiro o suficiente

gordura vegetal hidrogenada o suficiente

anilina vermelha e marrom
chocolate em pó para colorir

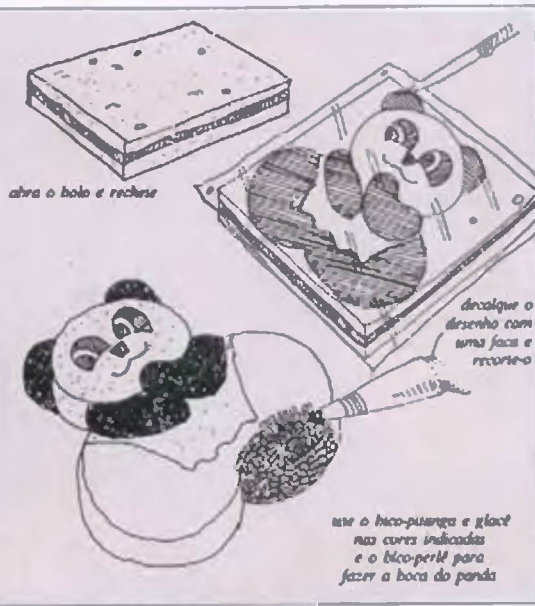
Bata as claras com o suco de limão e o açúcar de confeiteiro até obter um ponto em que a mistura não caia da pá. Acrescente a gordura até formar um creme firme e homogêneo. Tinja uma porção minúscula com anilina vermelha e um pouco menor da metade restante com chocolate em pó e a anilina marrom. Reserve.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Amplie o molde anexa numa folha de papel vegetal e decalque-o sobre o bolo com a ponta de uma faca. Pitanguie as patas dianteiras e traseiras bem como as orelhas e ao redor dos olhos com glacê de chocolate. Preencha o restante da cabeça, peito e barriga com glacê branco. Alise para formar o branco dos olhos. Com o bico-perle e glacê vermelho, faça a boca. Recorte as iris dos olhos e o focinho de uma barra de chocolate e aplique.

DECORAÇÃO

barra de chocolate



UM AQUÁRIO DE ANIVERSÁRIO

Este bolo é muito interessante para homenagear alguém que aprecie os peixes e a vida aquática; ou quem esteja inaugurando seu novo aquário... Ou mesmo deste signo.

MASSA

100 g de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos grandes
1 xícara (chá) de leite de coco
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de maizena
Bata a margarina, o açúcar e os ovos até ficar cremoso. Junte aos poucos os ingredientes secos peneirados juntos, alternando com o leite de coco. Assa em forma retangular nº 8. Faça duas receitas.

RECHEIO I

1 lata de leite condensado
2 xícaras (chá) de ameixas-pretas
1/2 xícara (chá) de licor de cacau
Cozinhe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 30 minutos. Ferva as ameixas, descarte-as e pique-as em pedaços miúdos. Junte ao leite condensado cozido, bem como o licor de cacau e misture tudo.

RECHEIO II

1/2 l de leite
3 gemas
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
Junte os ingredientes e bata a mistura no liquidificador. Retire e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

COBERTURA

1 copo de claras
2 copos de açúcar
amêndoas verde e azul para colorir
Misture os dois primeiros ingredientes e leve-os ao fogo mexendo sempre até amornar. Despeje na batedeira e bata até ficar firme. Tinga com a amêndoa verde, reservando uma porção mínima para tingir de azul.

PEIXINHOS E CARACÓIS

100 g de manteiga
120 g de açúcar
1 ovo
2 claras
250 g de maizena
100 g de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as claras. Acrescente os ingredientes secos peneirados juntos.

Amasse até obter uma massa que não grude nas mãos. Abra-a com o rolo polvilhado de farinha e corte os peixinhos e caracóis, ampliando os moldes anexos. Leve para assar em tabuleiro enfarinhado.

GLACÊ ESPELHO

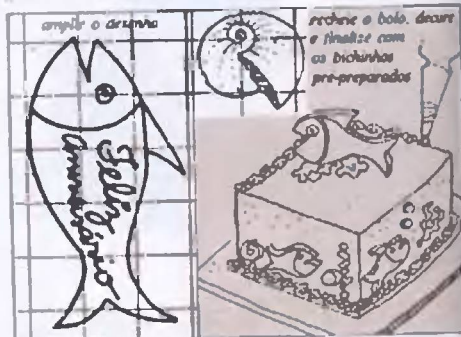
250 g de açúcar de confeiteiro
leite quente o suficiente
amêndoas verde e azul
Adicione leite quente ao açúcar de confeiteiro até obter um mingau grosso. Separe três porções e tinga de verde-claro, verde-escuro e azul. Passe os peixinhos recortados pelos mingaus de diversas cores e deixe secar. Faça a decoração com glacê real e bito-perlé.

GLACÊ REAL

1 clara
1 colher (sopa) de suco de limão
açúcar de confeiteiro o suficiente
amêndoas verde e azul
Bata os três primeiros ingredientes até obter um glacê firme, que não caia da pá. Tinga nas cores indicadas, reservando uma porção em branco.

MONTAGEM

Corte cada um dos bolos ao meio e vá sobrepondo camadas, alternando os recheios. Aplique o glacê de cobertura sobre a superfície superior e nas laterais, alisando bem com uma faca. Aplique os peixinhos e caracóis conforme mostra a foto. Com o bico-perlé e glacê real verde-claro, faça as plantas aquáticas. Com o perlé grosso e glacê real azul, faça o acabamento rente ao prato, compondo duas fileiras de pérolas. Na borda superior, faça uma correntinha de pitangas com glacê real azul.





UM AQUÁRIO DE ANIVERSÁRIO



HOT-DOG ▲

▼ PANDA DE ESTIMAÇÃO





TIGRINHO ZANGADO ▲

▼ BOLO FORMIGUEIRO





MENSAGEM COLORIDA

MENSAGEM COLORIDA

Se os convidados são muitos, o jeito é fazer um bolo bem grande. Decorado com bastante simplicidade, seu efeito é bem interessante. Difícil mesmo é segurar a criançada para que não "ataque" o bolo antes da hora...

MASSA

6 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de margarina sem sal

1 copo de leite quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Junte a farinha, o fermento, o leite e, por último, as claras em neve apenas misturando suavemente. Faça três receitas. Asse duas delas separadamente em forma redonda de 35 cm de diâmetro e a terceira em forma retangular nº 3, todas untadas e enfarinhadas.

RECHEIO

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

8 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de amido

1 lata de creme de leite

1 lata de pêssegos em calda

1 lata de abacaxi em calda

Bata os três primeiros ingredientes no liquidificador e leve-os ao fogo para engrossar. Retire e junte o creme de leite e as frutas escuras e cortadas em cubinhos.

COBERTURA

1 clara

1/2 kg de açúcar de confeiteiro

1/2 kg de gordura vegetal hidrogenada

1 vidro de leite de coco

amêndoas amarela e verde

Bata as claras em neve e acrescente os demais ingredientes, menos as amêndoas, até obter um glacê leve. Tinja uma porção mínima com amêndoas verdes, reserve outra sem tingir e, ao restante, acrescente a amêndoa amarela.

MONTAGEM

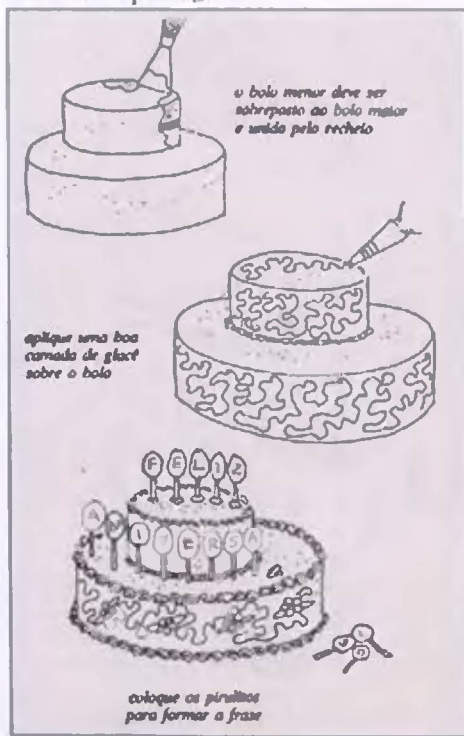
Sobreponha um bolo redondo ao outro, unidos por recheio. Recorte dois círculos de tamanho idêntico do bolo retangular e sobreponha-os também unidos por recheio. Coloque a montagem menor no centro maior. Aplique uma boa camada de glacê amarelo por todo o bolo, alisando bem com uma espátula. Com o bico-perlé e o mesmo glacê, faça arabescos nas laterais do bolo maior e do menor.

Neste último, desenhe também sobre a superfície superior. Com o bico-pitanga trabalhe o contorno inferior rente ao prato e a borda superior do bolo menor, formando os desenhos conforme a foto. Na borda superior do bolo maior e na inferior do bolo menor faça uma carreira de pitangas. Pegue pirulitos coloridos, alternando as cores e escreva em cada um deles, com glacê branco e bico-perlé uma letra da mensagem "FELIZ ANIVERSÁRIO". Aplique-os no bolo conforme mostra a foto. Pitanguie na base de cada palito, usando glacê branco para os do bolo superior e glacê verde para os do inferior. Decore com florzinhas de pastelagem enfeitadas com folhinhas feitas de glacê verde e bico-folha espalhadas na lateral e superfície superior do bolo maior.

DECORAÇÃO

pirulitos decorados

florzinhas de pastelagem



TIGRINHO ZANGADO

Um colorido diferente para enfrentar sua mesa com muita graça, apesar do ar sério da figura: o tigrinho amarelo com suas listras pretas contrastantes em vez de assustar os convidados vai atraí-los para bem perto...

MASSA

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de nata

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata a nata com as gemas, a margarina, o açúcar, até obter uma massa cremosa. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite. Por último, junte as claras em neve apenas misturando. Assa em forma retangular de 35 x 40 cm, untada e enfarinhada, em forno moderado, por 25 minutos.

RECHEIO

1 vidro de geléia de abacaxi

COBERTURA

1/2 kg de margarina sem sal

10 colheres (sopa) de leite em pó

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 colher (sopa) de essência de abacaxi

amêndoas amarela e vermelha e chocolate em pó para colorir

Bata a margarina, junte o açúcar de confeiteiro, o

leite em pó e a essência. Tinja com as amêndoas até obter a tonalidade alaranjada desejada. Tinja uma porção mínima com chocolate em pó e reserve.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Amplie o molde anexo sobre uma folha de papel vegetal, decalque-o com uma faca e recorte-o. Com glacê tingido de chocolate, e bico-perlé, faça o contorno dos olhos. No seu interior, aplique coco ralado branco e coco ralado tingido de amarelo. Decore com um par de olhos de plástico. Coloque um biscoito champanhe com a face lisa voltada para cima formando o focinho do tigre. Pinquie sobre a superfície superior e na lateral do bolo com o glacê alaranjado. Faça o forinho e as listras com recortes de amêixa-preta. Aplique um pedaço de goiabada para formar a língua.

DECORAÇÃO

coco ralado branco

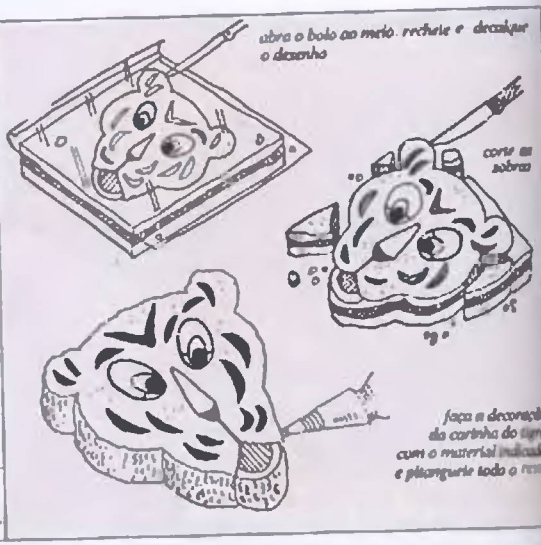
coco ralado tingido de amarelo

um par de olhos de plástico

recortes de amêixa-preta

recorte de goiabada

biscoito champanhe



BOLO FORMIGUEIRO

Formiga gosta de doce e gente grande também... Ao derreter, o chocolate granulado deixa buracinhos que fazem o bolo mais fofinho e apetitoso... numa tarde chuvosa, prepare-o com carinho e reúna os amigos para um chá.

MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
3 colheres (sopa) de manteiga
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 ovos

50g de chocolate granulado
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
Bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Junte a farinha, o leite, as claras em neve e o fermento, misturando bem. Acrescente o chocolate granulado e misture suavemente. Asse em forma redonda de 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

COBERTURA

1/2kg de chocolate de cobertura
Derreta o chocolate em banho-maria e aplicar em

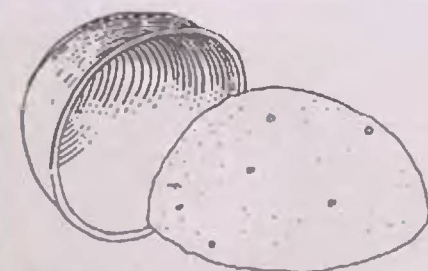
quanto quente, para melhor trabalhá-lo.

MONTAGEM

Este bolo dispensa recheio. Desentforme-o cuidadosamente e vá alisando o chocolate, formando camadas, de maneira a alisar um pouco a parte superior, lembrando a tucuruia de um formigueiro. Salpique com um pouco de chocolate granulado. Decore o tabuleiro com coco ralado tingido de verde misturado a açúcar cristal branco. Enfeite com folhagens e flores de papel crepom.

DECORAÇÃO

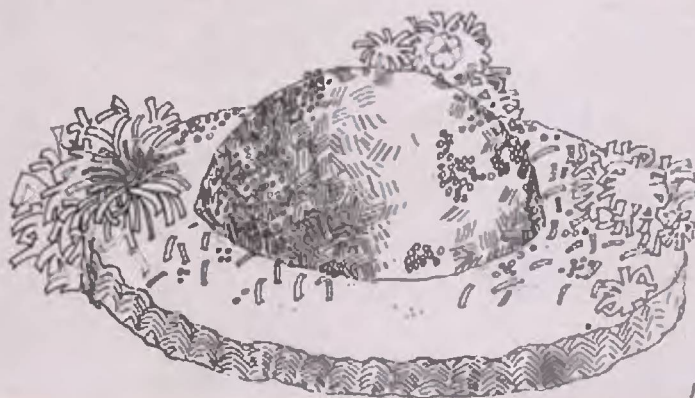
chocolate granulado
coco ralado tingido de verde
açúcar cristal branco
folhagens e flores de papel crepom



desentforme o bolo cuidadosamente



aplique uma boa camada de chocolate sobre o bolo e vá alisando e afinando um pouco a parte superior



salpique chocolate granulado em algumas partes do bolo, espalhe coco ralado tingido de verde no tabuleiro junto com açúcar cristal e enfeite com folhagens de papel crepom

MEU QUERIDO PÔNEI

Mais uma figura que vem conquistando o coração de todas as garotinhas, também traduzida neste bonito bolo. Com um pouquinho de dedicação você consegue executar esta receita e conquistar muitos elogios carinhosos.

MASSA

- 8 ovos
 - 3 1/2 xícaras (chá) de açúcar
 - 3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 copo (americano) de suco artificial de laranja
 - 1 xícara (chá) de chocolate em pó
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Bata todos os ingredientes, acrescentando-os pela ordem até obter uma massa lisa. Asse em forma retangular nº 4, untada e enfarinhada.

RECHEIO

- 2 latas de leite condensado
 - 1 lata (medida acima) de leite
 - 1 colher (sopa) de chocolate em pó
 - 1 colher (sopa) de maizena
- Dissolva a maizena no leite e leve juntamente com os demais ingredientes ao fogo, mexendo até obter um mingau mole.

GLACÊ DE COBERTURA

- 1/2 kg de gordura vegetal hidrogenada
 - 1 lata de leite condensado
 - 1/2 kg de açúcar de confeiteiro
- anilinas verde e amarela e chocolate em pó para colorir
- Bata os três primeiros ingredientes até obter um glacê firme. Tinja 3/4 do glacê com anilina verde,

numa tonalidade bem suave e o restante divida em porções, tingindo de amarelo claro e intenso, com chocolate em pó e conservando uma quantidade sem colorir.

MONTAGEM

Alise o bolo ao meio e espalhe o recheio. Amplie o molde anexo numa folha de papel vegetal e devalque o sobre o bolo com a ponta de uma faca e recorte. Faça os contornos com glacê tingido de chocolate e bico-perlé. Preencha o olho com glacê de chocolate e glacê branco, alisando bem. Faça os olhos. Passe uma camada de glacê verde na lateral e alise bem. Com o bico-pitanga, trabalhe o corpo e as patas do pônei, utilizando glacê verde. Faça também uma carreira de pitangas rente ao tabuleiro, no contorno inferior. Preencha os cascos com bico-perlé e glacê amarelo claro. Faça a trança da crina e cauda com bico-pitanga e glaces branco e amarelo-forte, alternando. Sobre o corpo e as patas, faça, de longe em longe, algumas florzinhas com glacê branco, cujo miolo é feito com perlê e glacê amarelo-forte. Aplique um laço de fita na crina e cauda com bico-pitanga e glaces branco e amarelo-claro até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos e possa ser aberta com o rolo para, posteriormente, ser recortada na forma de laço.





MEU QUERIDO PÔNEI



JANGADA DO PESCADOR ▲

▼ MENININHA COM CARRINHO





BOLO SEJA BEM-VINDO ▲

▼ FELIZES 21, DENISE





RENDADO COM HORTÊNSIAS

RENDADO COM HORTÊNSIAS

Se você quer um bolo fino, apropriado para qualquer ocasião, experimente esta receita. O delicado trabalho associa renda e flores, num contraste exuberante de cores. Talvez seja necessário um pouco de treino, mas vale a pena...

MASSA

6 ovos

1 copo de leite quente

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de maizena

1 colher (sopa) de fermento

Bata as gemas com o leite, junte o açúcar aos poucos e os ingredientes secos peneirados juntos. Adicione por último as claras em neve, apenas misturando suavemente. Asse em forma redonda de 30 cm de diâmetro. Faça duas receitas.

RECHEIO

1 lata de leite condensado

nozes picadas a gosto

Cozinhe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 10 minutos. Deixe esfriar e junte as nozes picadas, misturando bem.

COBERTURA

açúcar de confeiteiro o suficiente

1 vidro de leite de coco

1/2 kg de gordura vegetal hidrogenada

Tome 1/2 kg de açúcar de confeiteiro e junte os demais ingredientes, batendo bem. Separe em duas porções e, a uma delas, acrescente mais açúcar de confeiteiro até obter uma massa que não grude nas mãos. Reserve.

GLACÊ REAL E MASSA PARA AS HORTÊNSIAS

2 claras

2 colheres (sopa) de suco de limão

açúcar de confeiteiro o suficiente

anilinas verde, azul, vermelha e amarela para colorir

Misture os três primeiros ingredientes, acrescentando açúcar de confeiteiro até obter um glacê bem firme, que não caia da pá. Separe cerca de 1/4 da mistura e faça as flores que formarão a renda, sobre uma folha de papel-manteiga, com o bico-perlé. Deixe secar. Tinja uma porção mínima com anilina amarela e outra pequena quantidade com anilina verde. Reserve. Ao restante, adicione mais açúcar de confeiteiro até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos. Tinja essa massa com as anilinas vermelha e azul até atingir uma tonalidade de lilás que se assemelhe à das hortênsias. Alise a massa com o rolo e, com o cortador apropriado, recorte as florzinhas. Faça o arranjo com elas antes que sequem

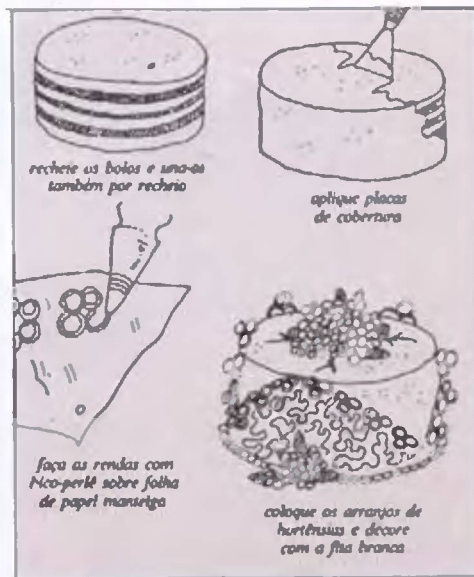
completamente, senão se tornam quebradiças. Deixe secando.

MONTAGEM

Alise os bolos ao meio e espalhe o recheio. Sobreponha um ao outro, unidos por recheio. Aplique as placas da cobertura, alisando com uma espátula embebida em leite de coco. Trabalhe a superfície superior e a lateral. Pitanguie com o glacê branco que sobrou, formando o contorno onde será aplicada a renda. Quando as pitangas começarem a endurecer, coloque as florzinhas brancas da renda contornando o bolo. Com o bico-perlé e glacê branco faça arabescos nas laterais, conforme mostra a foto. Com o bico-pianga faça uma carreira rente ao prato. Aplique os arranjos de hortênsias conforme mostra a foto e dê acabamento com os bicos-folha e perlê e glacê verde; com o bico-perlé e glacê amarelo, pingue três gotinhas sobre cada flor, formando o miolo. Decore com um arranjo de fita branca.

DECORAÇÃO

arranjo de fita branca



recheie os bolos e una-os também por recheio

aplique placas de cobertura

faça as rendas com bico-perlé sobre folha de papel-manteiga

coloque os arranjos de hortênsias e decore com a fita branca

JANGADA DO PESCADOR

*"Minha jangada vai sair pro mar / Vou trabalhar,
meu bem-querer / Se Deus quiser, quando eu
voltar do mar / Um peixe bom eu vou trazer /
Meus companheiros também vão voltar / E a
Deus do céu vamos agradecer (...)"*

MASSA DOS ROCAMBOLES

6 ovos

13 colheres (sopa) de açúcar

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (colte) de fermento em pó

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo.

Retire da batedeira e junte a farinha de trigo peneirada com o fermento. Misture levemente e asse em forma retangular nº 4, forrada com papel-manteiga. Faça duas receitas. Depois de assado, desenforme sobre um pano, espalhe o recheio sobre as massas e enrole-as, formando os rocamboles. Corte-os ao meio e reserve.

RECHEIO

1 lata de doce de coco queimado

1/2 l de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de açúcar

Misture o leite, o amido, o açúcar e leve ao fogo para engrossar. Retire e, ainda quente, junte o doce de coco e misture.

degenada

chocolate em pó

Bata a margarina ou gordura, junte o Karo em fio e misture bem. Acrescente o chocolate em pó até adquirir a cor marrom desejada.

MONTAGEM

Coloque os quatro pedaços de rocambole lado a lado, imitando toras de madeira. Se necessário, prenda-os com um palito de churrasco. Espalhe glacê de caramelo sobre os rocamboles, alisando com uma faca e posteriormente riscando com um garfo, para imitar madeira. Decore com um triângulo de isopor simulando uma vela, onde podem ser escritos o nome do aniversariante e a data do aniversário. Complemente com um bonequinho caracterizado como pescador, um palito revestido e com uma linha na ponta, com um anzol, um cestinho de palha e uma cordinha enrolada.

DECORAÇÃO

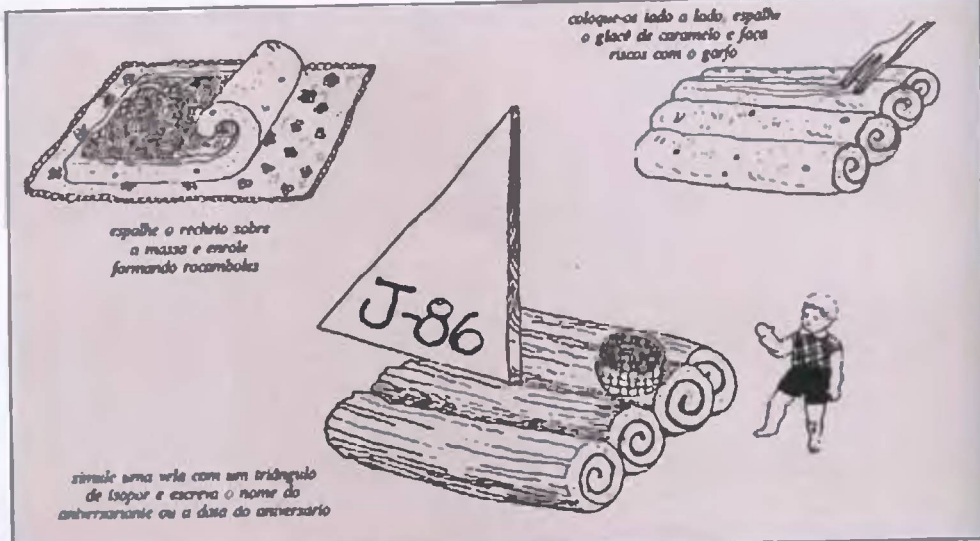
triângulo de isopor

bonequinho caracterizado de pescador

cestinho de palha

cordinha

varinha de pescar



MENININHA COM CARRINHO

Olha só que fofura, tanto na massa como na suavidade das cores e do desenho tão delicadinho... A doce menininha com seu carrinho de boneca nos traz à lembrança o registro de um dos mais belos momentos da infância...

MASSA

8 ovos

4 xícaras (chá) de açúcar

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel

100 g de margarina sem sal

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Bata os ovos com o açúcar e a margarina, até dobrar o volume. Junte a farinha e o chocolate, alternando com o leite de coco. Adicione por último o fermento, apenas misturando suavemente. Asse em forma retangular de 37 x 43 cm, untada e enfarinhada, em forno moderado por 25 minutos.

RECHEIO

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de margarina

5 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel

Junte todos os ingredientes numa panela e leve-os ao fogo, mexendo bem, mais ou menos por 10 minutos, até obter um brigadeiro mole. Empregue como recheio.

COBERTURA

1/2 kg de margarina sem sal

1/2 kg de açúcar de confeiteiro

1 vidro pequeno de leite de coco

anilina amarela e chocolate em pó para colorir

Bata a margarina com o açúcar de confeiteiro e acrescente, por último, o leite de coco. Tire uma pequena porção com chocolate em pó e outra com anilina amarela.

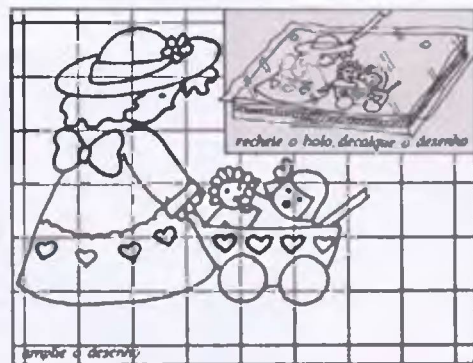
MONTAGEM

Abra o bolo ao meio, umedeça-o com calda de frutas e espalhe o recheio. Amplie o molde anexo numa folha de papel vegetal e decalque-o sobre o bolo com o auxílio de uma tampa. Espalhe uma boa camada de glacê sobre a superfície superior, cuidando de não apagar completamente os contornos. Espalhe também o glacê nas laterais, alisando bem com uma espátula. Pintue com glacê amarelo o rosto da menininha, a carinha e a mão da boneca. Com glacê de chocolate faça os cabelos da boneca e da menina. Preencha também os seus sapatos. Dê forma ao chapéu e ao vestido da menina salpicando açúcar cristal rosa sobre essas áreas. A manga do seu vestido é feita com açúcar cristal azul e a fita do chapéu com açúcar cristal amarelo. No aventalzinho es-

palhe uma mistura com as três cores de açúcar. Espalhe chocolate granulado alaranjado sobre a área do carrinho da boneca, açúcar cristal azul na sua roupinha e miçangas coloridas formando a manga. Espalhe açúcar cristal tingido de marrom sobre todo o contorno externo das figuras. Decore o chapéu da menininha com um laço de fita amarela e com flores coloridas de açúcar modeladas. Seu vestido também é decorado com flores modeladas na cor amarela. As rodas do carrinho são de folha de hóstia, o puxador é um pedaço de grissini. Os olhos da boneca são dois confeitos prateados, o da menina é um pedacinho de ameixa, bem como a sobancelha e o detalhe do seu sapato. O lençinho da menina e os corações do carrinho são recortados em papel espelho vermelho. A barra da saia, o brasiinho e o bolso do avental da menina recebem açúcar cristal branco. Na manga azul aplique uma rendinha branca.

DECORAÇÃO

açúcar cristal nas cores azul, amarela, rosa, branca e tingido de marrom
laço de fita amarela
renda branca
flores de massa
chocolate granulado alaranjado
folha de hóstia
ameixa preta
grissini
confeitos prateados
papel espelho vermelho
miçangas coloridas



BOLO SEJA BEM-VINDO

Como é gostoso receber um amigo que chega de um lugar distante, após meses a fio de luta, com a mala cheia de saudades e muitas novidades interessantes. Prepare uma calorosa recepção, adoçada por esta gentil mensagem.

MASSA

6 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite quente

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e a farinha de trigo, alternando com o leite e a margarina derretida. Adicione por último o fermento, apenas misturando. Asse em forma retangular nº 9, untada e enfarinhada.

RECHEIO

1 lata de leite condensado

o dobro da medida de leite

3 gemas

2 colheres (sopa) de maizena

Junte todos os ingredientes e leve-os ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

COBERTURA

1 copo de claras

2 copos de açúcar

anilinas rosa e azul para colorir

Leve os dois primeiros ingredientes ao fogo até amornar. Retire, despeje na batedeira e bata até ob-

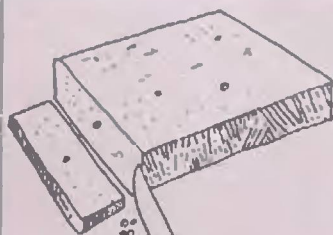
ter um glacê firme. Tinja uma pequena porção com anilina azul e outra com anilina rosa. Reserve o restante em branco.

MONTAGEM

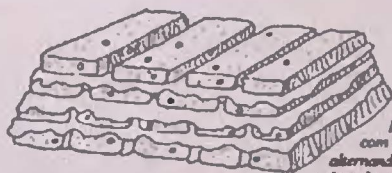
Desenforme o bolo cuidadosamente e corte-o em tiras do tamanho de uma forma de bolo inglês. Forre-a com papel alumínio e alterne camadas de massa e recheio, começando e terminando com massa. Leve à geladeira por, no mínimo, oito horas. Desenforme somente na hora de decorar. Passe uma boa camada de glacê branco sobre a superfície superior e nas laterais, alisando bem com uma espátula. Com o bico-pitanga e glacê branco, trabalhe todo o contorno do bolo, inclusive rente ao prato e os ângulos. Com o mesmo bico e glacê colorido, faça as letras conforme mostra a foto, alternando as cores azul e rosa. Decore com arranjos de flores artificiais e uma velinha enfeitada com um cartão contendo a mensagem "SEJA BEM-VINDO" presa por uma fita de cetim.

DECORAÇÃO

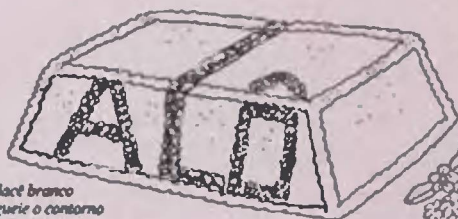
arranjos de flores artificiais
velinha decorada com o cartão
fita de cetim



desenforme o bolo e corte em tiras do tamanho de uma forma de bolo inglês



preencha a forma com as tiras cortadas, alternando-as com recheio, e desenforme depois de gelar



passe uma boa camada de glacê branco na superfície e nas laterais, pitangueie o contorno e a borda rente ao tabuleiro e com o mesmo bico e glacê colorido faça as letras



FELIZES 21, DENISE

Uma data marcante, que pode ser comemorada apenas entre as pessoas mais íntimas e queridas com este bolo gracioso e bem fácil de fazer. Bom gosto na singela apresentação e no delicioso paladar.

MASSA

1 ovos
16 colheres (sopa) de água
2 copos de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Bata as gemas com a água até espumarem bem. Junte o açúcar, a farinha de trigo e o fermento. Adicione, por último, as claras batidas em neve, apenas mexendo suavemente. Asse em forma retangular nº 2, untada e enfarinhada.

RECHEIO

1 lata de leite condensado
Cozinhe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 40 minutos.

COBERTURA

1 copo de clara
2 copos de açúcar
anilinas rosa e azul para colorir
Misture bem os dois ingredientes e leve-os ao fogo até amornar. Retire e bata na batedeira até ficar firme. Divida certa de 1/3 com anilina rosa, uma porção mínima com anilina azul e reserve o restante

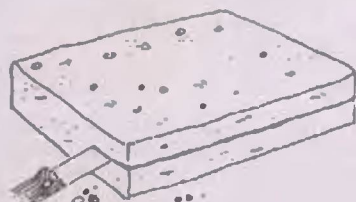
em branco.

MONTAGEM

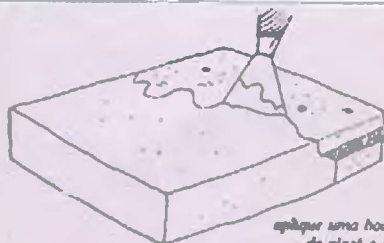
Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Aplique uma boa camada de glacê branco na superfície superior e alise bem com uma espátula. Com o bico-perle, trabalhe fazendo pequenas pérolas com as quais se formam o contorno e pé da taça, bem como as borbulhas que saem dela. Com o bico-pitanga e glacê tingido de rosa, trabalhe as laterais formando arcos. Faça uma cunheira de pitangas na borda inferior, frente ao tabuleiro. Na borda externa superior, trabalhe com glacê branco e bico-perle dando o acabamento, formando pequenas pérolas em torno dos arcos de glacê rosa. Com glacê azul e bico-perle, escreva a mensagem. Decore os cantos com flores e folhas modeladas em açúcar, enfeite os contornos com confeitos prateados e salpique coco ralado levemente tingido de amarelo no meio da "taça", para imitar champagne.

DECORAÇÃO

flores e folhas modeladas
coco ralado tingido de amarelo
confeitos prateados



abra o bolo ao meio
e espalhe o recheio



aplique uma boa camada
de glacê e alise bem
com uma espátula



utilize bico-perle e bico-pitanga
para fazer a decoração e o acabamento

a mensagem do bolo
escreva com o bico-perle

BABA AO RUM

Uma receita tradicional, agora apresentada numa versão finamente decorada com os graciosos docinhos de coco que imitam moranguinhos. Mas, se for a época, experimente decorá-la com morangos frescos e pitangas de chantili.

MASSA

250g de farinha de trigo
100g de margarina
15g de fermento em tabletes
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo

1 copo de leite morno
1 pitada de sal
raspas de limão

Dissolva o fermento no leite, junte o açúcar, o sal, as raspas de limão, os ovos, a margarina e a farinha de trigo. Deixe crescer. Asse em forma redonda de buraco, untada e enfarinhada.

CALDA

2 copos de açúcar
3 copos de água
3 colheres (sopa) de Kalo
1/2 xícara de rum

Misure os três primeiros ingredientes e leve-os ao fogo até ferver. Retire e acrescente o rum.

COBERTURA

1 copo de creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de açúcar
Bata na batedeira até obter o ponto desejado.

MASSA DOS MORANGUINHOS

1 lata de leite condensado
1 colher (chá) de margarina
1 pacote de coco ralado
açúcar cristal vermelho
Leve ao fogo os três primeiros ingredientes, me-

xendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar, modele os moranguinhos e passe-os pelo açúcar cristal vermelho.

MASSA PARA FLORES E FOLHAS

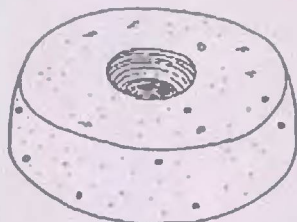
1 clara
açúcar de confeiteiro o suficiente
1 colher (sopa) de suco de limão
anilina verde, amarela e chocolate em pó para colorir

Bata os três primeiros ingredientes, adicionando açúcar de confeiteiro até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos. Divida a porção mínima em anilina amarela, outra com chocolate em pó e, do restante, a metade com anilina verde. Abra a massa com o rolo sobre uma mesa polvilhada de farinha. Corte as folhas e cabos do morango da massa verde, com cortadores especiais. Faça as flores da massa branca e seus miolos da amarela. Corte tiras da massa de chocolate para formar as hastes dos moranguinhos. Monte as flores com os miolos, modele as folhas, risque-as e as deixe secando. Aplique os cabos e hastes nos moranguinhos. Reserve.

MONTAGEM

Desenforme cuidadosamente o bolo e, ainda quente, vá despejando com uma colher, a calda sobre ele, vagarosamente, para ser bem absorvida. Preencha o buraco com os docinhos e faça quatro arranjos dispostos em torno do bolo. Pitanguie rente ao prato com chantili, dando o acabamento. Espalhe as florzinhas no centro e nos arranjos laterais.

coloque os moranguinhos e as flores modelados no centro do bolo, faça os arranjos laterais e pitanguie a bordo rente ao prato



desenforme o bolo e vagarosamente despeje a calda com uma colher sobre ele ainda quente

modele os morangos



O VÔO DA BORBOLETA

O voo da borboleta nos traduz uma idéia de liberdade, de emancipação . . . Esta idéia simples e sugestiva é bastante apropriada para a juvenzinha que viaja sozinha pela primeira vez ou que vai à luta, iniciando uma promissora carreira . . .

MASSA

5 ovos

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

150 g de ameixas-pretas em calda, picadas e escurridas

100 g de margarina sem sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata os ovos com o açúcar, junte a margarina até dobrar o volume da mistura. Acrescente a farinha, o leite, o fermento e as ameixas, misturando tudo. Asse em forma redonda de 35 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, em forno moderado, por 25 minutos.

RECHEIO

1 lata de leite condensado

150 g de ameixas-pretas em calda, picadas e escurridas

Bata os dois ingredientes no liquidificador, usando um pouco da calda das ameixas.

COBERTURA

1/2 kg de margarina sem sal

1/2 kg de açúcar de confeiteiro

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 lata de leite condensado

anilina amarela

Bata a margarina, junte o açúcar de confeiteiro, o leite de coco e o leite condensado. Tinja com a anilina.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Recorte-o conforme a indicação da ilustração. Monte-o formando a borboleta. Espalhe uma boa camada de glacê sobre a superfície superior e nas laterais, alinhando bem com uma faca. Faça os traços das asas e as antenas com fios de lã preta e decore-as com confeitos de goma coloridos, amendoins confeitados e pastilhas de açúcar.

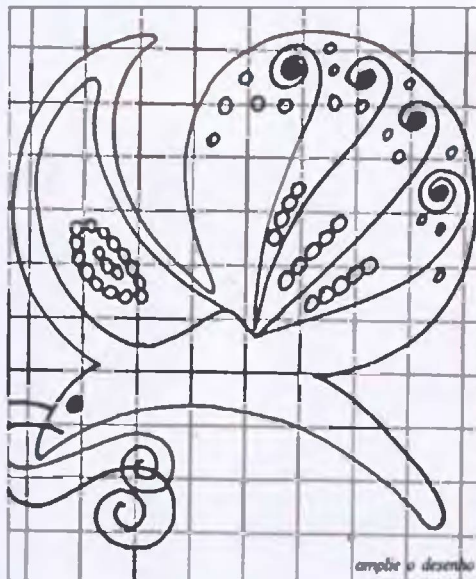
DECORAÇÃO

fios de lã preta

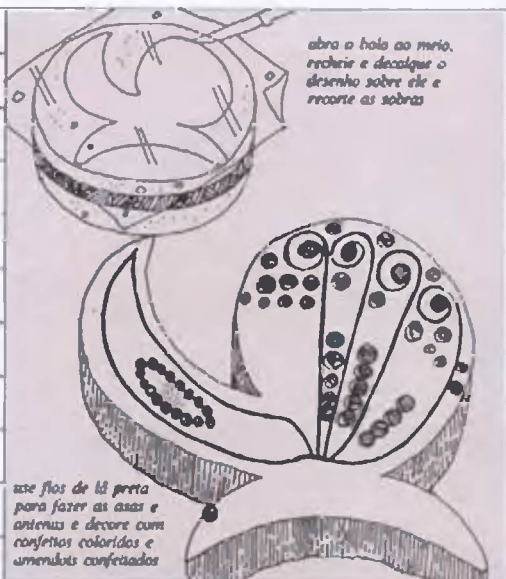
confeitos coloridos de goma

amendoins confeitados

pastilhas de açúcar



amplie o desenho



abra o bolo ao meio,
recheie e decalque o
desenho sobre ele e
recorte as sobras

use fios de lã preta
para fazer as asas e
antenas e decore com
confeitos coloridos e
amendoins confeitados

BODAS DE BRILHANTE

60 anos de feliz união merecem um bolo memorável. A sugestão que apresentamos é bastante clássica, como requer a ocasião. Dê uma prova de carinho a seus pais, avós ou bisavós. Sua recompensa será um largo sorriso.

MASSA

250g de manteiga
250g de açúcar
6 ovos (grandes)
1 colher (chá) de sal
3 colheres (chá) de fermento em pó
150g de farinha de trigo
1 copo de vinho branco
200g de frutas cristalizadas cortadas em cubinhos
250g de passas sem sementes
Bata bem a manteiga com o açúcar e os ovos até obter um creme. Junte os ingredientes secos, penca- dos juntos e o vinho branco. Adicione as frutas cris- talizadas e as passas envoltas numa mistura formada por uma colher (sopa) de farinha de trigo e uma co- lher (sobremesa) de fermento em pó, para que fi- quem distribuídas uniformemente pela massa. Asse em forma retangular nº 1, untada e enfarinhada. Faça quatro recheios.

GLACÊ

10 claras
açúcar de confeiteiro o suficiente
Bata as claras em neve e vá adicionando açúcar de confeiteiro até obter uma pasta maleável e branda, que não grude nas mãos.

GLACÊ REAL

2 claras
2 colheres (sopa) de suco de limão

açúcar de confeiteiro o suficiente

Bata as claras em neve com o suco de limão e vá adicionando açúcar de confeiteiro até obter um glacê firme, que não caia da pá. Tinja com um pouco de chocolate em pó, até obter a tonalidade indicada na foto.

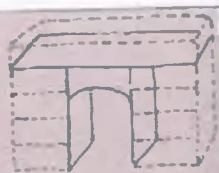
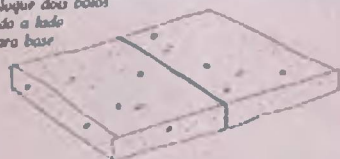
MONTAGEM

Coloque dois bolos lado a lado formando uma única base. Monte o tabuleiro sobre a base de bolo conforme a ilustração. Sobreponha quadrados de bolo para compor o arco. Espalhe o glacê de cober- tura, abrindo-o e alisando-o com as mãos, em pla- cas, por todo o bolo montado. Com o bico-pitanga e glacê real tingido de chocolate amarelo o con- torno superior e o inferior, rente ao prato. Desenhe com a ponta de uma faca ou contador apropriado os hexágonos, simulando ladrilhos por toda a su- perfície superior e nas laterais. Faça os arabescos de acabamento utilizando o bico-pitanga e seguindo a orientação da foto. Aplique pequenas rosas brancas modeladas na frente e nas laterais. Decore com uma tiana ou peça com strass encilhada por um arranjo de flores e tule.

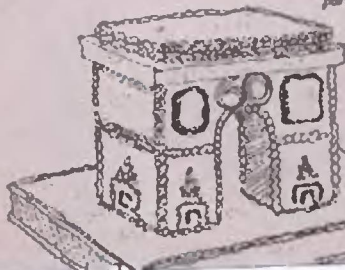
DECORAÇÃO

peça de strass
arranjo com flores e tule
rosas brancas modeladas

coloque dois bolos
lado a lado
para base



coloque um pedaço de cartolina
para fazer a parte curva e
sobreponha bolos recortados
para formar a
superfície do arco



encolhe o tabuleiro
na base de bolo e forme
os colunas com bolos
recortados e sobrepostos

faça os arabescos de
acabamento utilizando o
bico-pitanga e seguindo
a orientação da foto



BODAS DE BRILHANTE



BABA AO RUM ▲

▼ O VÔO DA BORBOLETA





BOLO DOS NOIVOS



REI DE COPAS

REI DE COPAS

Este é para o mestre do baralho... Ou até para fazer uma brincadeirinha com aquele que não demonstra muita habilidade no trato com as cartas, mas que insiste e não desiste... Sorte a todos nas jogadas da vida!

MASSA

- 1 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata as gemas com a água até espumarem. Junte o açúcar e continue batendo. Adicione a farinha e o fermento e misture bem. Bata as claras em neve e acrescente-as à mistura, mexendo suavemente. Asse em forma retangular de 28 x 40cm, untada e enfarinhada.

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
 - nozes picadas a gosto
- Cozinhe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 10 minutos. Deixe esfriar, retire e misture as nozes picadas.

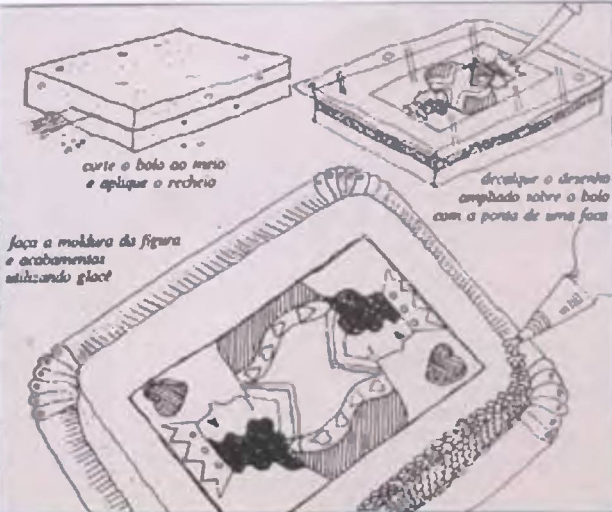
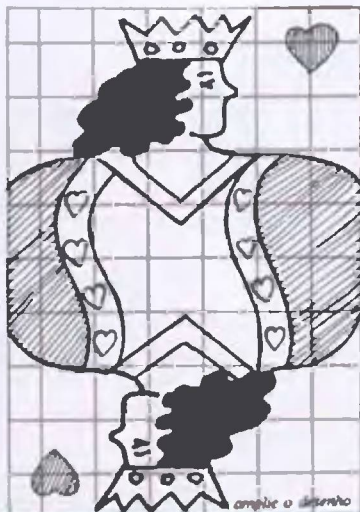
GLACÊ

- 1 claras
 - 2 colheres (sopa) de suco de limão
- acúcar de confeiteiro o suficiente
anilinas vermelha, amarela, verde, azul e chocolate
em pó para colorir
- Bata as claras com o limão e acrescente açúcar de

confeiteiro, até obter um glacê firme, que não caia da pá. Tinja pequenas porções nas cores indicadas. Numa delas misture um pouco de anilina azul e vermelha até obter a tonalidade lilás desejada. A outro tanto acrescente um pouco mais de açúcar de confeiteiro até obter uma massa que não grude nas mãos, tinja de vermelho, alise formando placas e recorte oito corações pequenos e três grandes, de acordo com a ampliação do molde anexo. Deixe secando enquanto trabalhar o glacê com os bicos.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Aplique uma boa camada de glacê branco sobre todo o bolo, alisando bem com uma espátula. Pintanguie as laterais do bolo com o mesmo glacê e dê acabamento ao contorno superior, fazendo uma carteira de pitangas. Deixe secar bem, aplique o molde anexo ampliado numa folha de papel vegetal, decalcando-o suavemente com a ponta de uma faca. Com o bico-perlé fino e glacê de chocolate, faça a moldura da figura, com perlê grosso, trabalhe pintando, seguindo as cores conforme a foto. Com pincel fino e glacê de chocolate, desenhie o perfil da figura. Com perlê fino e glacê vermelho faça as lençóis. Aplique os corações de massa passando um pouco de glacê por baixo, para fixar bem, depois que o glacê colorido aplicado sobre o bolo estiver seco.



corte o bolo ao meio
 e aplique o recheio

faça a moldura da figura
 e acabamentos
 utilizando glacê

decalque o desenho
 ampliado sobre o bolo
 com a ponta de uma faca

amplie o desenho

BOLO DOS NOIVOS

Para quem tem a oportunidade de receber os amigos após a cerimônia do casamento, eis um bolo econômico, compacto e simples, mas que ficará na lembrança de todos por seu incrível sabor e leveza da massa. Experimente!

MASSA

8 ovos
1 copo de açúcar
4 copos de farinha de trigo
2 copos de água
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Bata as gemas com a água até espumarem bem. Junte o açúcar, a farinha de trigo e o fermento. Adicione por último as claras em neve, apenas misturando. Faça três unidades: Asse a primeira em forma redonda nº 30, a outra em forma retangular nº 4 e a última em forma de queijo bola (utilizar apenas metade da bola), todas untadas e enfarinhadas.

CALDA

1/2l de água
2 xícaras (chá) de açúcar
cravo e canela em pau
1 xícara (chá) de rum
Junte os quatro primeiros ingredientes e leve-os para ferver por 10 minutos. Deixe esfriar e acrescente o rum.

PRIMEIRO RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
1 vidro de leite de coco
12 gemas passadas na peneira
Leve ao fogo numa panela a água e o açúcar e deixe ferver até obter uma calda grossa. Espere esfriar, adicione as gemas, o leite de coco e leve novamente ao fogo, mexendo até ferver.

SEGUNDO RECHEIO

4 latas de leite condensado
1 lata de pêssegos picados e escorridos
Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 30 minutos, em banho-maria. Deixe esfriar e acrescente os pêssegos picados.

COBERTURA

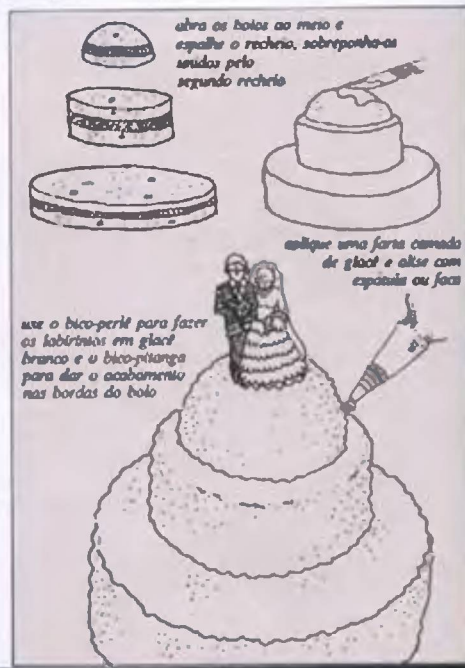
15 claras
1kg de açúcar
750g de gordura vegetal hidrogenada
anilina rosa
Leve ao fogo, em banho-maria, as claras e o açúcar, até amornar. Bata na batedeira até obter um suspiro firme e acrescente a gordura vegetal aos poucos. Tinja uma pequena porção com anilina rosa e reserve o restante.

MONTAGEM

Abra os bolos ao meio e espalhe os recheios. No bolo maior coloque o segundo recheio. Recorte do bolo retangular duas circunferências e sobreponha uma à outra unidas também pelo segundo recheio. Este bolo deve ter sido recheado com o primeiro recheio. Para o bolo menor utilize o segundo recheio, bem como para juntar os bolos, sobrepondo um ao outro. Aplique uma fina camada de glacê sobre os bolos, alisando bem com uma espátula. Com o bico-perlé e glacê branco, desenhie os labirintos nas laterais e superfícies superiores dos três andares de bolo. Dê acabamento com o bico-pitanga formando uma espécie de cordão bicolor (branco e rosa) na borda externa superior do bolo maior e na borda inferior do bolo menor. Decore com arranjos de flores de massa, tulés e um casal de noivinhos.

DECORAÇÃO

tulés
casal de noivinhos
arranjos de flores de massa



FANTASIA AZEDINHA

Hummm . . . Limão com jeito e gosto de festa . . . Tão simples de fazer, tão gostoso de comer, uma novidade rápida e decorativa, ideal para aquele lanche caprichado do sábado à noite. Vamos experimentar?

MASSA

1 ovo
100g de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
raspas de limão a gosto
Bata a manteiga com as gemas e o açúcar. Adicione o leite, a farinha, o fermento e as raspas de limão e bata bem. Acrescente as claras em neve apenas misturando suavemente. Asse em forma redonda de gomos, com 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

RECHEIO

1 pacote de mistura semipronta para pudim sabor limão ou o de sua preferência

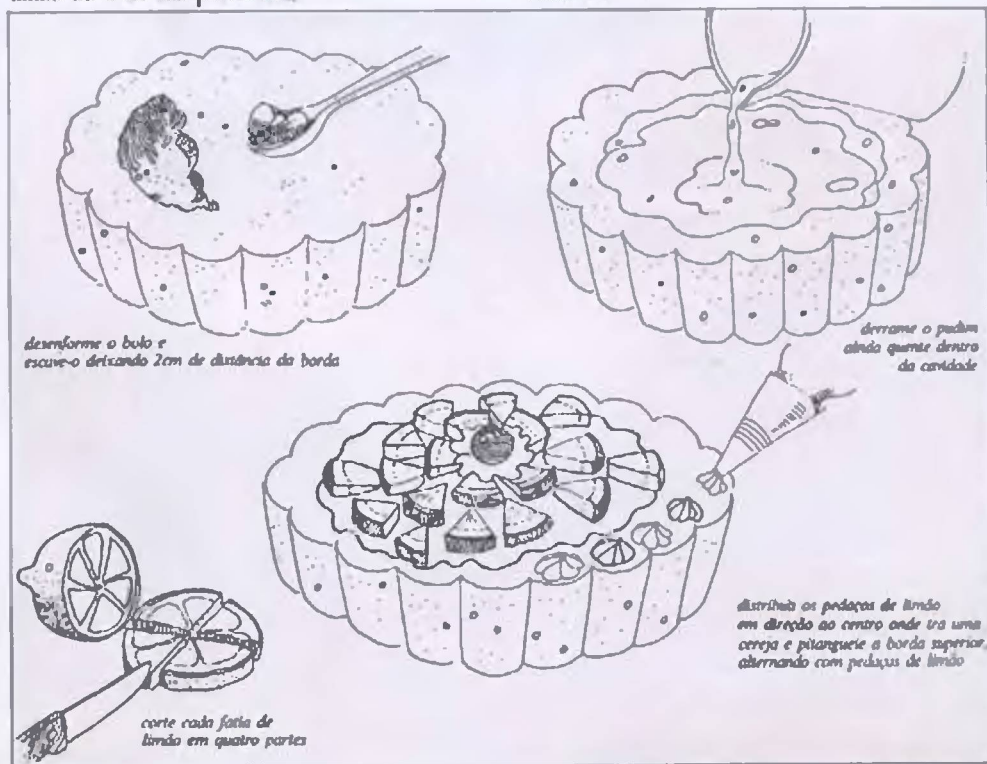
Prepare conforme as instruções da embalagem

MONTAGEM

Desenforme cuidadosamente o bolo depois de frio, escave-o na parte superior, deixando cerca de 2cm a toda volta sem escavar. Na cavidade, derrame o pudim pronto, ainda quente, para não formar película. Deixe esfriar. Pitanguie toda volta com chantili, aplicando, de longe em longe, uma fatia de limão como mostra a foto. Distribua outras fatias em direção ao centro, no qual será aplicada uma cereja contornada por pitangas de chantili. Pitanguie também a borda inferior, rente ao prato.

DECORAÇÃO

uma cereja
fatias de limão
creme chantili



MÁSCARA NEGRA

"Quanto riso, ó, quanta alegria... Mais de mil palhaços
no salão... (...) Vou beijar-te agora, não me leve a
mal... HOJE É CARNAVAL."

MASSA

1 pacote de mistura semipronta para bolo, no sabor de sua preferência.

Prepare conforme as instruções da embalagem. Asse em forma oval, untada e enfarinhada.

RECHEIO

1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem o soro

100g de nozes picadas

Coxe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe esfriar, misture os demais ingredientes e empregue.

COBERTURA

1/2kg de margarina sem sal

1 vidro pequeno de leite de coco

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

5 colheres (sopa) de leite condensado

1 colher (sopa) de essência de baunilha

Bata todos os ingredientes até obter um glacê cremoso.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio, misture-o com calda de frutas e espalhe o recheio. Aplique uma farta camada de glacê na superfície superior, alisando bem com uma espátula. Na lateral, trabalhe com o bico-pitanga formando arcos... Arremate a borda superior com o bico-pitanga corrido e tremido. Decore-o com máscaras carnavalescas coloridas.

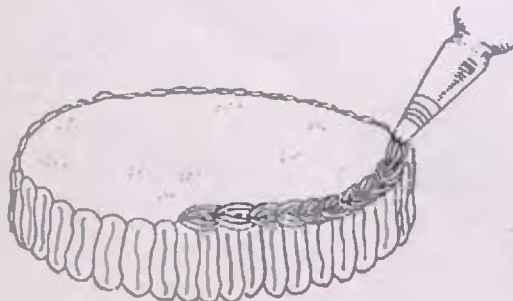
DECORAÇÃO

máscaras carnavalescas coloridas



corte o bolo ao meio

umedece-o com calda,
recheio-o e aplique o glacê



pitangueie a lateral, formando
arcos, e arremate a borda
superior com bico-pitanga corrido



use máscara carnavalesca
para decoração



MÁSCARA NEGRA



FANTASIA AZEDINHA ▲

▼ PRIMAVERA





MAMÃE EU QUERO ▲

▼ MULHER DE 30





CÁLICE SAGRADO

CÁLICE SAGRADO

Um momento importante como o do primeiro encontro com Cristo merece uma comemoração inesquecível. Reúna os parentes e amigos e dê especial significado à ocasião, marcando presença com uma mesa sóbria e elegantemente decorada.

MASSA

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de amarelo
150g de margarina sem sal
3 xícaras (chá) de açúcar
6 ovos
2 copos de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó
Bata a margarina com o açúcar até formar um creme esbranquiçado, junte as gemas e, sempre batendo, adicione a farinha alternando com o leite. Acrescente por último o fermento e as claras em neve. Asse em forma retangular de 35 x 45 cm, untada e enfarinhada, em forno quente, por 25 minutos.

RECHEIO

1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de castanhas-do-pará picadas
1 lata de creme de leite sem o soro
Cozinhe o leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe esfriar e junte aos demais ingredientes, misturando bem.

COBERTURA

1/2kg de margarina sem sal
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
8 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
anilina amarela para colorir
Bata a margarina, junte o açúcar de confeiteiro, o

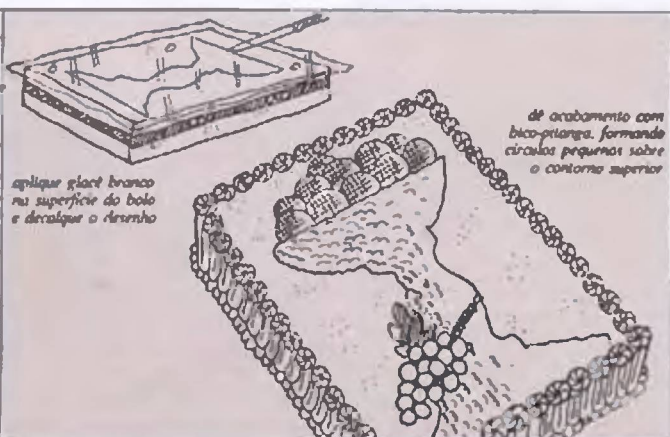
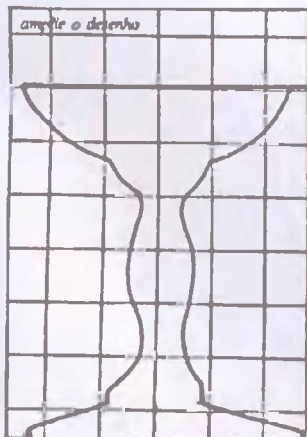
leite condensado e o leite de coco, obtendo um glacê firme. Tinja uma pequena porção com a anilina e reserve o restante em branco.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Aplique uma boa camada de glacê branco sobre a superfície superior e alise bem com uma faca. Amplie o molde anexo do cálice numa folha de papel vegetal e decalque-o cuidadosamente sobre o bolo com a ponta de uma faca. Pitanguie toda a área do cálice com glacê amarelo. Na lateral trabalhe com o bico-sereta nº 17, no sentido vertical, empregando glacê branco. Dê acabamento com o bico-pitanga e glacê branco formando círculos pequenos sobre todo o contorno superior. Sobre cada círculo de glacê branco, faça uma pequena pitanga com glacê amarelo. Decore o contorno inferior rente ao tabuleiro com pérolas de glacê amarelo feitas com perlê, dispostas de longe em longe. Enfeite o contorno do cálice com confeitos prateados e aplique circunferências de folha de hóstia na parte superior do mesmo, simulando hóstias. Salpique açúcar cristal branco na superfície do bolo. Aplique um arranjo com uvas, folhas e trigo, naturais ou artificiais.

DECORAÇÃO

folha de hóstia
confeitos prateados
arranjo com uvas, folhas e trigo



PRIMAVERA

Flores e doçura combinam bem, não é mesmo? A expressão mais pura dos mais sinceros e positivos sentimentos foi traduzida através desta receita fácil de fazer e que será certamente bastante apreciada pelas pessoas sensíveis.

MASSA

200g de margarina sem sal
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
1 vidro pequeno de leite de coco
Bata a margarina com o açúcar até formar um creme. Junte os ovos um a um, sempre batendo. Peneire a farinha com o fermento e acrescente-os à mistura dos ovos, alternando com o leite de coco. Asse em forma redonda de 35cm de diâmetro, untada e enfarinhada, em forno moderado, por 25 minutos. Faça duas receitas.

RECHEIO

2 vidros de geléia de morango

COBERTURA

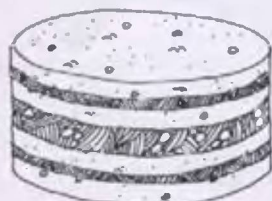
1/2kg de margarina sem sal
8 colheres (sopa) de leite em pó
8 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 colher (sopa) de essência de abacaxi
Bata a margarina, junte o açúcar de confeiteiro, o leite em pó e, por último, a essência.

MONTAGEM

Abra os bolos ao meio e espalhe o recheio. Sobreponha um ao outro, unidos por recheio. Espalhe uma lata camada de glacê sobre a superfície superior e na lateral, alisando bem com uma espátula ou faca. Faça uma carreira de pitangas na borda inferior rente ao prato. Decore com arranjos de flores artificiais.

DECORAÇÃO

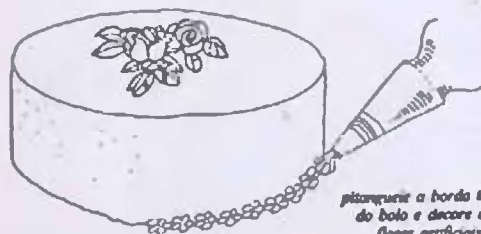
arranjos de flores artificiais



corte as bolos ao meio
 e coloque o recheio



espalhe uma boa camada
 de glacê na superfície e
 nas laterais utilizando
 uma espátula



pitangueir a borda inferior
 do bolo e decore com
 flores artificiais



MAMÃE EU QUERO

Eis um bolo especialmente decorado para receber com alegria as amigas que participarão com você de um momento muito importante: a chegada de um novo bebê. Mas serve também de brincadeira, para o bebê-chorão da casa...

MASSA

5 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de maizena
1 copo grande de água
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Bata os ovos inteiros até dobrarem de volume. Diminua a velocidade da batedeira e junte a maizena, o açúcar, a farinha de trigo, a água e o fermento. Assa em forma retangular nº 1 forrada com papel-manteiga, em forno moderado.

RECHEIO

1 lata de ameixas em calda
1 lata de leite condensado
1/2 litro de leite
2 colheres (sopa) de maizena
Misture o leite condensado à maizena dissolvida no leite e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Junte as ameixas em calda escorridas e picadas. Misture e reserve.

GLACÊ

1 copo de claras
1/2kg de margarina sem sal ou gordura vegetal hidrogenada
750g de açúcar de confeiteiro
1 colher (sopa) de suco de limão
essência a gosto
anilinas rosa, azul, amarela e vermelha

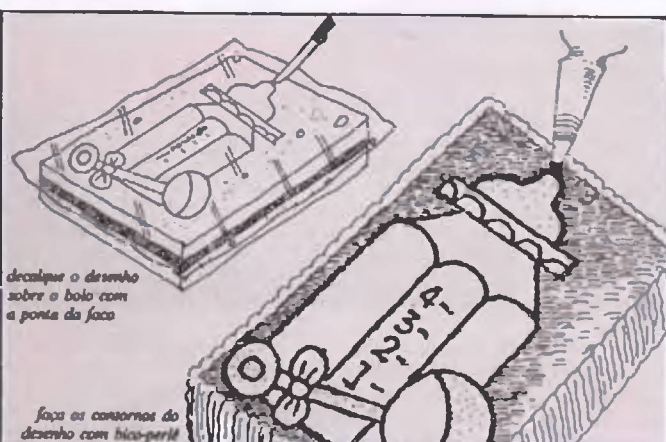
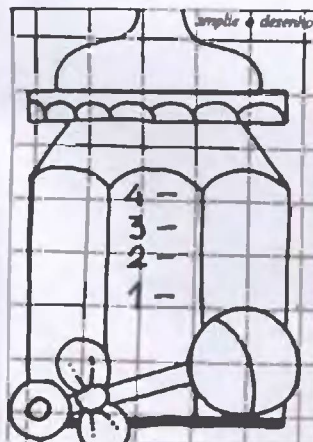
Bata as claras com o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até que fiquem firmes. Junte a margarina ou gordura, a essência e bata novamente até obter um glacê firme. Tinja uma pequena porção com a anilina rosa, outra de azul, uma porção mínima com anilina amarela e outra com anilinas amarela e vermelha até obter a tonalidade laranja desejada. Deixe o restante em branco. Reserve.

MONTAGEM

Abra o bolo ao meio e espalhe o recheio. Amplie o molde anexo numa folha de papel vegetal e decalque o sobre o bolo com a ponta de uma faca. Com o bico-perle e glacê tingido de chocolate faça todos os contornos da mamadeira, do chocalho e os números medidores. Espalhe glacê sobre a superfície superior externamente à mamadeira e alise com uma faca, cuidando de não lambuzar o contorno feito com o glacê de chocolate. Salpique coco ralado tingido de vermelho sobre o glacê alisado. Com o bico-pitanga e glacê laranja, nabalhe o bico da mamadeira. Com glacê branco e amarelo, faça o aro que segura o bico, conforme mostra a foto. Preencha o corpo da mamadeira pitanguando com glacê branco. Faça o chocalho utilizando o bico-pitanga e glacê azul e rosa. Trabalhe as laterais com o bico-folha nº 70.

DECORAÇÃO

coco ralado tingido de vermelho



MULHER DE 30

Uma delicada homenagem à mulher que completa 30 anos com a plenitude de sua beleza e firme postura ante a vida. Nada mais justo do que comemorar, em grande estilo, a idade mais significativa da mulher.

MASSA

350g de margarina sem sal
1/2kg de açúcar
1/2kg de farinha de trigo
8 ovos
1 copo de leite
1 colher (sopa) de maizena
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
Bata a margarina até obter um creme bem leve. Adicione os ovos, o açúcar e, aos poucos, os ingredientes secos peneirados juntos e a essência. Assa em forma no formato de coração ou retangular de 30 x 40 cm, untada e enfarinhada.

RECHEIO I

1 lata de leite condensado
6 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
Lave ao fogo brando todos os ingredientes, mexendo sempre, até obter um creme.

RECHEIO II

100g de damascos secos
2 xícaras (chá) de açúcar
Deixe os damascos de molho por um dia. Cozinhe-os no dia seguinte e passe-os por uma peneira. Torne a levá-los ao fogo com o açúcar, mexendo até apurar e formar uma geleia.

GLACÊ DE BASE

1 clara
açúcar de confeiteiro o suficiente
Bata a clara em neve e vá acrescentando açúcar de confeiteiro até obter um mingau mole.

GLACÊ DE COBERTURA

2 claras
açúcar de confeiteiro o suficiente
1 colher (sopa) de suco de limão
Bata as claras em neve, adicione o limão e vá juntando açúcar de confeiteiro até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos. Abra-a com o rolo, sobre uma superfície polvilhada com farinha, para não grudar.

GLACÊ PARA AS ROSAS E ACABAMENTOS

2 claras
1 colher (sopa) de suco de limão
açúcar de confeiteiro o suficiente
anilinas rosa, azul e verde para colorir
Bata as claras em neve, junte o suco de limão e acrescente açúcar de confeiteiro até obter um glacê

firme, que não caia da pá. Tinja cerca de metade com anilina rosa, um quinto do restante com anilina azul, mais um quinto com anilina verde e conserve a sobra em branco. Com o bico-rosa modele as rosinhas e deixe-as secando até a hora de aplicar. Reserve.

MONTAGEM

Desenforme cuidadosamente o bolo e, caso tenha sido feito em formato retangular, recorte-o de acordo com o molde anexo. Divida-o horizontalmente em quatro fatias e passe sobre cada duas delas o recheio. Monte o bolo alternando os sabores. Passe uma camada do glacê de base sobre todo o bolo e nas laterais, alisando bem. Deixe secar. Aplique então uma camada da massa lisa albaça com o rolo, já recortada em formato de coração, sobre a superfície superior. Aplique a mesma massa nas laterais e deixe secar um pouco, para aderir bem. Recorte da mesma massa os números 3 e 0 e aplique na superfície superior. Enleie-o com as rosinhas modeladas, bem como todo o contorno externo superior. Com glacê azul e bico-pitanga pequeno (o menor que tiver) faça minúsculos entre as rosinhas, preenchendo o espaço entre elas. Com o bico-folha pequeno e glacê verde, enteneire também algumas folhinhas. Passe uma fina cor-de-rosa acinzentada na lateral do bolo, terminando com um laço. Com o bico-pitanga e glacê branco, trabalhando corrido, faça uma espécie de passante prendendo a linha. Pitanguie uma coroa de delicadas pitangas no contorno interior, rente ao prato.

DECORAÇÃO

lata cor-de-rosa



